ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 519/2008 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 10ης Ιουνίου 2008

για την έγκριση ήσσονος σημασίας τροποποιήσεων των προδιαγραφών ονομασίας καταχωρισμένης στο μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [Volailles de Loué (ΠΓΕ)]

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας,

τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2006, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων [1], και ιδίως το άρθρο 9 παράγραφος 2 δεύτερη φράση,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Σύμφωνα με το άρθρο 9 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 και δυνάμει του άρθρου 17 παράγραφος 2 του εν λόγω κανονισμού, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση της Γαλλίας για την έγκριση τροποποίησης των στοιχείων των προδιαγραφών της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Volailles de Loué», η οποία καταχωρίσθηκε με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1107/96 της Επιτροπής [2].

(2) Αντικείμενο της αίτησης είναι η τροποποίηση των προδιαγραφών με την προσθήκη της φαιόχρωμης γαλοπούλας (bronzée) που προορίζεται να πωλείται τεμαχισμένη καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Πρέπει επίσης να προσδιοριστούν η φυλή, η πυκνότητα ζωικού κεφαλαίου και η διατροφή της γαλοπούλας αυτής.

(3) Η Επιτροπή εξέτασε τη σχετική τροποποίηση και την έκρινε αιτιολογημένη. Δεδομένου ότι η τροποποίηση είναι ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 9 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006, η Επιτροπή μπορεί να την εγκρίνει χωρίς να εφαρμόσει τη διαδικασία που προβλέπεται στα άρθρα 5, 6 και 7 του εν λόγω κανονισμού,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Οι προδιαγραφές της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Volailles de Loué» τροποποιούνται σύμφωνα με το παράρτημα I του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Το ενοποιημένο δελτίο που περιλαμβάνει τα βασικά στοιχεία των προδιαγραφών εμφαίνεται στο παράρτημα II του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 10 Ιουνίου 2008.

Για την Επιτροπή
Mariann FISCHER BOEL
Μέλος της Επιτροπής

---

[1] ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Κανονισμός όπως τροποποιήθηκε τελευταία με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 417/2008 της Επιτροπής (ΕΕ L 125 της 9.5.2008, σ. 27).

[2] ΕΕ L 148 της 21.6.1996, σ. 1. Κανονισμός όπως τροποποιήθηκε τελευταία με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 704/2005 (ΕΕ L 118 της 5.5.2005, σ. 14).

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I

Εγκρίνονται οι ακόλουθες τροποποιήσεις των προδιαγραφών της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Volailles de Loué»:

«Περιγραφή του προϊόντος»

Προστίθεται η παράγραφος:

«Φαιόχρωμες (bronzées) γαλοπούλες ελευθέρας βοσκής του Loué.

Οι γαλοπούλες και οι γάλοι φυλής βραδείας ανάπτυξης, φαιόχρωμου τύπου ("bronzées"), με ευμεγέθη σωματότυπο και καλή ισορροπία, εκτρέφονται αποκλειστικά στην ύπαιθρο έως προχωρημένη ηλικία (ελάχιστη διάρκεια 14 εβδομάδες για τις γαλοπούλες και 18 εβδομάδες για τους γάλους).

Όταν φθάσουν στην ωριμότητα αποκτούν εύγευστη σάρκα και εξαιρετικό κράτημα στο ψήσιμο, ενώ η γενετική τους προέλευση τους εξασφαλίζει τρυφερή σάρκα. Παράγονται καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, για να διατεθούν στο εμπόριο τεμαχισμένα ή μεταποιημένα.»

«Μέθοδος παραγωγής»

Στην παράγραφο «Φυλή», προστίθενται τα εξής: «οι νεοσσοί πρέπει να είναι του τύπου "bronzée" για τα γαλόπουλα».

Στην παράγραφο «Πυκνότητα», προστίθενται τα εξής: «τα ζώα εκτρέφονται σε μικρή πυκνότητα στον ορνιθώνα (όχι περισσότερες από 6,25 γαλοπούλες ανά m^2 μετά την ηλικία των 10 εβδομάδων)».

Στην παράγραφο «Διατροφή», προστίθενται τα εξής: «τουλάχιστον 75 % σιτηρών, κατά το μεγαλύτερο τμήμα της περιόδου πάχυνσης για τις γαλοπούλες (bronzées)».

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΣΥΝΟΨΗ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«VOLAILLES DE LOUÉ»

Αριθ. ΕΚ: FR/PGI/117/0149/18.2.2004

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

Στην παρούσα σύνοψη παρατίθενται τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών του προϊόντος για ενημερωτικούς σκοπούς.

1. **Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους**

Όνομα: Institut national de l'origine et de la qualité
Διεύθυνση: 51 rue d'Anjou — F-75008 Paris
Τηλ.: (33) (0)1 53 89 80 00
Φαξ: (33) (0)1 42 25 57 97
e-mail: info@inao.gouv.fr

2. **Ομάδα**

Όνομα: Syndicat des volailles fermières de Loué — SYVOL Qualimaine
Διεύθυνση: 82, avenue Rubillard, F-72000 Le Mans
Τηλ.: (33) (0)2 43 39 93 13
Φαξ: (33) (0)2 43 23 42 19
e-mail: info@loue.fr
Σύνθεση: Παραγωγοί/μεταποιητές (X) Άλλοι ( )

3. **Τύπος προϊόντος**

Κλάση 1.1 — Νωπά κρέατα (και βρώσιμα παραπροϊόντα σφαγίων)

4. **Προδιαγραφές** [σύνοψη των απαιτήσεων του άρθρου 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

4.1. *Ονομασία*

«Volailles de Loué»

4.2. *Περιγραφή*

Σφάγια ή τεμάχια σφαγίων πουλερικών ανώτερης ποιότητας, με κρέας εύγευστο, τρυφερό αλλά σφικτό, χωρίς υπερβολικό λίπος [poulet blanc fermier de Loué, dinde fermière de Loué, dinde (bronzée) fermière de Loué, pintade fermière de Loué, canard de Barbarie fermier de Loué et canette de Barbarie fermière de Loué, poulet noir fermier de Loué, poulet jaune fermier de Loué, oie fermière de Loué, chapon fermier de Loué, poule fermière de Loué, poularde fermière de Loué, poulet blanc fermier, chapon de pintade fermier de Loué].

Πουλερικά που παρουσιάζονται προς πώληση εκσπλαχνισμένα ή απεντερωμένα, ακέραια ή τεμαχισμένα, νωπά ή κατεψυγμένα.

4.3. *Γεωγραφική περιοχή*

Διοικητικό διαμέρισμα Sarthe· διοικητικό διαμέρισμα Mayenne· στα διοικητικά διαμερίσματα Orne, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Eure-et-Loir: τα όμορα καντόνια· στο διοικητικό διαμέρισμα Maine-et-Loire: η διοικητική περιφέρεια Segré και τα καντόνια Louroux-Béconnais, Saint-Georges-sur-Loire, Angers, Tiercé, Durtal, Seiches-sur-le-Loir, Baugé, Beaufort-en-Vallée, Noyant, Longué-Jumelles, Allonnes.

4.4. *Απόδειξη προέλευσης*

Όλα τα μέλη του κλάδου (εκκολαπτήρια, παραγωγοί ζωοτροφών, εκτροφείς, σφαγεία) είναι καταγεγραμμένα.

Για κάθε παρτίδα πουλερικών καταχωρίζονται έγγραφα τεκμηρίωσης: δήλωση εγκατάστασης του κτηνοτρόφου, δελτία παράδοσης πουλερικών μιας ημέρας, δήλωση αναχώρησης για το σφαγείο και δελτίο παραλαβής από το σφαγείο, δήλωση των ετικετών που χρησιμοποιήθηκαν για τα πουλερικά μετά τη σφαγή και δήλωση των πουλερικών που δεν κρίθηκαν κατάλληλα για την ονομασία. Οι ετικέτες είναι όλες αριθμημένες. Έλεγχοι της συμφωνίας των πληροφοριών αυτών επιτρέπουν να εξασφαλιστεί η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος.

4.5. *Μέθοδος παραγωγής*

Φυλές και διασταυρώσεις φυλών βραδείας ανάπτυξης. Εκτροφή σε μικρές ομάδες, στην ύπαιθρο ή σε ελεύθερη κατάσταση στον χώρο εκτροφής (bocage) έως ότου φθάσουν σε αναπαραγωγική ωριμότητα. Σιτηρέσιο κυρίως από σιτηρά και σφαγή σε —καθορισμένη για κάθε είδος— ελάχιστη ηλικία.

4.6. *Δεσμός*

Ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή στηρίζεται στα εξής:

— Ιστορική φήμη, που συνδέεται με την ύπαρξη της ετήσιας πανήγυρης «Foire de l'Envoi» στο χωριό Loué, η οποία ήταν ιδιαίτερα φημισμένη κατά τον 19ο αιώνα και προσήλκυε πολλούς εμπόρους πουλερικών. Οι πτηνοτρόφοι της περιοχής διέθεταν την παραγωγή τους στους εμπόρους αυτούς. Το 1958, πτηνοτρόφοι και συσκευαστές της περιοχής του Loué επανέφεραν, με επιτυχία, την παραγωγή υψηλής ποιότητας πουλερικών ελευθέρας βοσκής.

— Σύγχρονη φήμη: τα πουλερικά του Loué είναι τα πιο φημισμένα πουλερικά της Γαλλίας. Είναι πολύ γνωστά στο κοινό και κατέχουν σημαντική θέση στη γαστρονομία. Προσφέρονται στα πιο διάσημα εστιατόρια.

4.7. *Οργανισμός ελέγχου*

Όνομα:	Quali Ouest
Διεύθυνση:	30, rue du Pavé, F-72000 Le Mans
Τηλ.:	(33) (0)2 43 14 21 11
Φαξ:	(33) (0)2 43 14 27 32
e-mail:	qualiouest@qualiouest.com

4.8. *Επισήμανση*

Στην επισήμανση αναγράφεται η ένδειξη «Volailles de Loué» μαζί με το όνομα του αντίστοιχου είδους.